



Nasce ad AMANDOLA, grazie all'ASSOCIAZIONE WEGA, un nuovo polo formativo finalizzato all'erogazione di percorsi formativi professionalizzanti alternativi alla scuola tradizionale che attraverso una **didattica prettamente laboratoriale**, consentono di acquisire competenze **altamente aderenti agli aspetti del mondo lavorativo**.

OPERATORE DELLA RISTORAZIONE

- SERVIZI DI SALA E BAR -

POR MARCHE FSE 2014/20. P.I. 10.IV – R.A 10.6 - Scheda n. 200595

Autorizzato e finanziato con D.D.P.F. N. 216 del 12 dicembre 2016

FINALITA' DEL CORSO E FIGURA FORMATA

Il percorso di Servizi Sala e Bar prepara una figura professionale con competenze nell'area ristorativo-alimentare-alberghiera; l'addetto è in grado di allestire una sala, eseguire diverse tipologie di servizio di cibi e bevande, redigere e inoltrare comande, effettuare preparazioni di caffetteria, di bevande calde, aperitivi, cocktails, pasti veloci e snack di accompagnamento.

E' una figura polivalente che al termine del percorso formativo troverà facilmente collocazione in strutture come: bar, locali di ritrovo, pub, alberghi, ristoranti, agriturismo ecc. Durante il percorso formativo si apprenderanno inoltre le tecniche di preparazione dei pasti, che vanno dal finger food tipico degli aperitivi al bar alla preparazione di pasti anche più elaborati all'interno dei ristoranti.

IMPARARE FACENDO

Nei nostri laboratori gli allievi saranno affiancati da docenti esperti in grado di valorizzare le abilità di ciascuno studente attraverso un approccio estremamente pratico.

CERTIFICAZIONE

Al termine del corso sarà rilasciato apposito Attestato di Qualifica Professionale riconosciuto a livello nazionale. I ragazzi potranno scegliere di transitare al sistema statale degli Istituti Professionali, e viceversa, anche in itinere ed eventualmente proseguire fino al conseguimento del diploma quinquennale.

DESTINATARI E REQUISITI

Possono partecipare giovani in obbligo di istruzione che abbiano conseguito il diploma di scuola secondaria di primo grado (Licenza Media) e che alla data d'iscrizione **non abbiano ancora compiuto 16 anni** e che siano residenti o domiciliati da almeno sei mesi nella Regione Marche.

DURATA: 3 anni

Le lezioni si svolgeranno di mattina dalle 08.30 alle 13.30, dal lunedì al venerdì.

Inizio previsto: **18 maggio 2016**

Nell'ambito del percorso formativo, sono previste 440 ore di stage presso importanti imprese della ristorazione.

SCADENZA ISCRIZIONI: 3 MARZO 2017

SEDE DEL CORSO: Amandola

RIMBORSI SPESE

Saranno rimborsate agli allievi le spese sostenute per il raggiungimento della sede corsuale

DOCENTI

L'attività di docenza è affidata in maniera quasi esclusiva a esperti provenienti dal mondo del lavoro.

PER INFORMAZIONI

ASSOCIAZIONE WEGA - 0736 396128 - info@wegaformazione.com

Direttore didattico: Domenico Baratto – 334.3004636

PROSPETTO COMPETENZE / MODULI - OPERATORE DELLA RISTORAZIONE - SERVIZI SALA E BAR

COMPETENZE	UF	MODULO	1 ANNO	2 ANNO	3 ANNO	TOTALE
	UF 1.01	ACCOGLIENZA, ORIENTAMENTO E BILANCIO DELLE COMPETENZE	30	0	0	30
AGGIUNTIVE	UF 1.02	LABORATORIO ESPRESSIVO E MOTORIO	30	30	30	90
LINGUISTICHE	UF 2.01	LINGUA ITALIANA E COMUNICAZIONE	60	60	60	180
AGGIUNTIVE	UF 2.02	LINGUA INGLESE	50	50	50	150
	UF 2.03	INFORMATICA	40	40	40	120
MATEMATICA, SCIENTIFICO-TECNOLOGICHE	UF 2.04	MATEMATICA	60	60	60	180
	UF 2.05	SCIENZE E BIOLOGIA	40	40	40	120
	UF 2.06	STORIA E GEOGRAFIA	40	40	40	120
STORICO, SOCIO ECONOMICHE	UF 2.07	ECONOMIA E DIRITTO	40	40	40	120
COMUNI	UF 2.08	QUALITÀ, SICUREZZA E AMBIENTE	10	10	10	30
	UF 3.01	PIANIFICAZIONE E ORGANIZZAZIONE DEL PROPRIO LAVORO	36	26	18	80
	UF 3.02	MATERIALI, STRUMENTI E MACCHINE DA LAVORO	30	30	20	80
	UF 3.03	MONITORAGGIO STRUMENTI E MACCHINE DA LAVORO	30	30	20	80
	UF 3.04	GESTIONE DEGLI SPAZI DI LAVORO E RISPETTO NORME IGENICO SANITARIE: HACCP e SAB	30	30	20	80
	UF 3.05	GESTIONE MAGAZZINO: CONSERVAZIONE, STOCCAGGIO E MATERIE PRIME E SEMILAV...	30	30	20	80
TECNICO PROFESSIONALIZZANTI	UF 3.06	PREPARAZIONE ALIMENTI: PREDISPOSIZIONE DI MATERIE PRIME E SEMILAVORATI	30	30	30	90
	UF 3.07	GESTIONE DELLA COMANDA/ORDINE	30	20	20	70
	UF 3.08	SERVIZIO IN SALA PASTI E BEVANDE	30	20	20	70
	UF 3.09	LABORATORIO PRATICO DI SALA E DI SALA BAR	160	90	80	60
	UF 3.10	LABORATORIO DI CUCINA E PASTICCERIA	150	90	70	330
AGGIUNTIVE	UF 3.11	IL SOMMELIER: IL VINO E LE TECNICHE DI SOMMINISTRAZIONE	20	20	20	310
	UF 3.12	TECNICHE DI WEB MARKETING PER LA PROMOZIONE DELLA STRUTTURA RICETTIVA	40	30	40	110
	UF 3.13	TECNICHE DI RELAZIONE INTERPERSONALI	30	30	30	90
	UF 4.01	ORIENTAMENTO FINALE: RICERCA ATTIVA DEL LAVORO E CREAZIONE DI IMPRESA	0	0	20	20
	UF 5.01	ALTERNANZA SCUOLA LAVORO	0	200	240	440
	UF 6.01	ESAME INTERMEDIO: VERIFICA DEGLI APPRENDIMENTI	10	10	0	20
	UF 7.01	ESAME FINALE PER IL RILASCIO DELLA QUALIFICA			18	18
			1056	1056	1056	3168